

Présentation du projet pour la période 2012-2014

1. Diagnostic initial...

...de l'activité agricole

Le Pays du Trégor-Goëlo se caractérise par une S.A.U. (Surface Agricole Utile) de 58 550 ha, soit 13,3% de la surface agricole du département (436 659 ha). Entre 2000 et 2010, la surface agricole a diminué de 4,9%, ce qui est nettement supérieur à la moyenne départementale (3,30%).

Le territoire compte 1 387 exploitations d'une taille moyenne de 42 ha, pour 1 785 chefs d'exploitations (ce nombre a baissé de 14% entre 2000 et 2010) et 1 744 salariés. Au total, ce sont 3 746 actifs qui travaillent dans les exploitations soit 19.2% des actifs agricoles du département.

Parmi les productions animales, le Pays du Trégor-Goëlo compte : 496 exploitations laitières, 104 exploitations de porcs, 71 exploitations de volaille et 16 exploitations de poules pondeuses.

Concernant les productions végétales, les prairies (30%) sont très présentes dans les assolements. Le maïs et les céréales sont moins répandus que sur le reste du département.

Le nombre d'entreprises industrielles transformant les productions agricoles sur le territoire est faible, ce qui limite la valeur ajoutée de ce secteur économique. On constate une réorientation (notamment en agriculture biologique, 46 agriculteurs en 2010 ou une diversification de certaines activités (72 producteurs en vente directe en 2010) ainsi gu'un changement d'affectation des terres agricoles au profit des zones urbanisées ou boisées.

... des initiatives liées aux circuits alimentaires de proximité

Dans le cadre de la Charte de l'environnement pour un développement durable, en 2007, le Pays du Trégor-Goëlo a développé un programme « Bien manger en restauration collective, construire une dynamique locale en intégrant des produits locaux de qualité », à destination des élus, des cuisiniers et gestionnaires de restaurants scolaires, en partenariat avec l'association Appétit (groupement de 4 associations de producteurs biologiques et durables et de développement local : GAB d'Armor, CEDAPA, Fédération Régionale des CIVAM, Bio Pôle). Près d'une centaine de personnes, d'une trentaine de communes, ont été sensibilisées. Suite à ces journées d'informations et ateliers d'échanges, quelques établissements scolaires ont servi des produits biologiques et locaux dans leurs établissements scolaires.

Le Pays du Trégor-Goëlo soutient dans sa stratégie LEADER 2009-2013, le développement de filières économiques locales, notamment les filières alimentaires courtes afin de contribuer à la diversification de l'économie rurale et de constituer une réponse aux défis énergétiques et à la pression foncière qui s'exerce sur les terres agricoles du territoire.

Ainsi, en 2008, 2009 et 2010, le Pays a poursuivi cette démarche, en accompagnant financièrement le Groupement des Agriculteurs Biologiques des Côtes d'Armor. En effet, le GAB22 mettait en œuvre un programme d'actions spécifiques sur le Pays du Trégor-Goëlo et le Pays de Guingamp dans le cadre de financements européens (programme Leader) et régionaux (Contrat de Pays).

3 principaux objectifs avaient été définis : promouvoir et développer les circuits courts sur le territoire, développer la consommation des produits biologiques locaux en restauration collective, en impliquant l'ensemble des acteurs du territoire, développer et structurer l'offre des fournisseurs bio locaux.

Plusieurs dynamiques regroupant, élus, professionnels de la restauration collective et enseignants se sont mises en place. Des groupes de travail ont été créés (mutualisation des approvisionnements en bio, groupe d'échanges cuisiniers, animations pédagogiques, visite chez un boulanger), plusieurs animations dans les écoles et auprès du grand public ont été organisées...

Sur le territoire, une croissance exponentielle du nombre de repas bios servis dans les établissements scolaires a été observée : 4 millions de repas ont été servis en 3 ans sur les deux Pays.

2010, 2011, 2012, le Comité des bassins versants de La Lieue de Grève a reçu des crédits européens (Leader) pour son projet « Développement de filières locales et de valorisation des produits agricoles ».

L'objectif du projet est de structurer des filières locales pour soutenir les efforts des agriculteurs dans la lutte contre les algues vertes.

En 2010, sur Lannion Trégor Agglomération, un groupement de commande de denrées biologiques a été mis en place pour les restaurants scolaires. Après une année de test en 2011, il est ressorti la nécessité d'impliquer davantage les fournisseurs locaux dans la démarche.

Sur la Communauté de commune de Beg Ar C'hra, un guide des producteurs locaux a été mis en place afin d'approvisionner la restauration collective.

2. Analyse du contexte et des enjeux

Face à la fin de l'expérimentation menée par le GAB22 en décembre 2010, le Pays du Trégor-Goëlo a créé un **groupe de travail « Valorisation des produits agricoles locaux »** pour poursuivre la dynamique engagée, à l'échelle du Pays du Trégor-Goëlo. Le GAB22 et le Bassin versant de la Lieue de Grève sont associés à ce groupe de travail.

En février 2011, une synthèse des expérimentations du GAB22 et du BV de la Lieue de Grève (à mi parcours) a été présentée et a mis en évidence quelques points :

- des territoires sont bien engagés et ont une volonté d'aller plus loin, d'approfondir : Lannion Trégor Agglomération, CCBeg Ar C'hra, CC Presqu'île de Lézardrieux, CC Paimpol Goëlo,
- des territoires où il y a une volonté de travailler sur le sujet mais pas d'action concrète à ce jour : CC Centre Trégor, CC Pays Rochois,
- un territoire où aucune action n'a été menée : CC des Trois Rivières,
- plusieurs acteurs travaillent sur le sujet : le GAB, le Bassin Versant de la Lieue de Grève, le SMEGA, l'UCPT, la Chambre d'Agriculture, la Chambre des Métiers et de l'artisanat.

Pour soulever les points bloquants plusieurs propositions sont ressorties des échanges :

- mieux communiquer auprès des agriculteurs locaux afin qu'ils puissent répondre aux appels d'offre du groupement de commande,
- poursuivre la formation des personnels de cuisine mais aussi des parents,
- mutualiser les moyens de livraison,
- impliquer les petites épiceries locales, développer un rayon bio et/ou local,
- étudier la possibilité de mutualiser les moyens de l'abattoir de Lannion : utiliser les locaux de l'atelier pour la transformation.

Face à ces constats, les acteurs du territoire ont validé collectivement la coordination par le Pays du Trégor-Goëlo de la démarche permettant de répondre aux enjeux identifiés.

En mars 2011, le Pays du Trégor-Goëlo a reçu une délégation du GAL du Pays de Guéret.

Les deux territoires, qui travaillent depuis 2002 sur des thématiques similaires, ont ainsi souhaité poursuivre les échanges d'expériences concernant le développement de la filière « circuits courts » à partir de la

production locale et de mutualisation de méthodes de travail, en partenariat avec le Parc NaturelRégional de Millevaches en Limousin.

3. Stratégie

Suite aux réflexions du groupe de travail et aux partenariats établis, le Pays du Trégor-Goëlo s'est engagé dans un **projet de coopération inter-territoriale** avec le GAL du Pays de Guéret et le GAL du PNR Millevaches en Limousin, intitulé "**Mise en place d'un circuit d'alimentation de proximité « Des champs à l'assiette»**".

Ainsi, le Pays du Trégor-Goëlo accompagne les communes et les producteurs locaux au développement de l'approvisionnement local, en travaillant à deux échelles : locale et inter-territoriale.

Objectifs

- permettre aux producteurs locaux de vendre tout ce qui peut se vendre au niveau local, tant en vente directe « à la ferme » (AMAP, paniers...) qu'en fournissant la restauration collective,
- mettre en place un système de circuit court de distribution appliqué à la filière alimentaire,
- promouvoir la transformation sur place des productions alimentaires locales dans le but de relocaliser les valeurs ajoutées tant économique qu'humaine.

Plan d'action

Date de début du projet : janvier 2012

Durée du projet : 3 ans

Description des différentes phases du projet :

Le projet du Pays du Trégor-Goëlo comporte 2 volets :

- d'une part des <u>actions mutualisées</u>, réalisées à partir d'un travail collaboratif entre tous les acteurs des trois territoires partenaires. Des outils vont être créés collectivement durant le partenariat, puis chaque territoire mettra en application ces outils, en respectant le mode d'emploi et en développant des projets spécifiques ;
- d'autre part, des <u>actions locales</u> répondant aux besoins et attentes exprimés par les acteurs du territoire. Par ailleurs, un accompagnement des outils créés collectivement sera assuré localement.

Action mutualisée n°1	Communication, information, sensibilisation sur l'approvisionnement local
Action mutualisée n°2	Information sur le Code des Marchés Publics et règlements sanitaires
Action mutualisée n°3	Élaboration d'un guide numérique des producteurs locaux de produits de bouche
Action mutualisée n°4	Création et expérimentation d'une plateforme virtuelle « autogérée »
Action mutualisée n°5	Proposition d'un modèle d'activité permettant la vente itinérante de produits locaux en milieu rural
Action mutualisée n°6	Argumentaire circuits courts à l'usage des décideurs
Action mutualisée n°7	Organisation de rencontres entre les différents partenaires du projet
Action locale n°1	Étude sur les besoins de la restauration collective à l'échelle du territoire du Pays du Trégor-Goëlo (diagnostic de la demande) et connaissance de l'offre locale
Action locale n°2	Accompagnement des collectivités dans la définition de leur projet
Action locale n°3	Élaboration d'une stratégie de mutualisation de l'abattoir de Lannion

4. Suivi du Projet

Le projet est animé par la chef de projet environnement du Pays du Trégor-Goëlo (0,4 ETP). Elle anime un comité de suivi, intitulé « Des champs à l'assiette », qui se réunit 2 fois par an. Ce comité pilote et coordonne le projet. En fonction des sujets traités, le Pays associe de nouvelles personnes ressources.

.

Contact

Gaëlle Thouément Chef de projet environnement Pays du Trégor-Goëlo

Tél : 02 96 48 66 33

gaelle.thouement@paystregorgoelo.com















